Mixer

10027868
10027871

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten und Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht und Display 3
Vor dem ersten Gebrauch 4
Manueller Modus 5
Automodus und Programme 5
So benutzen Sie den Stampfer 5
Hilfreiche Tipps 6
Reinigung und Pflege 6
Rezeptvorschläge 7
Entsorgung und Konformitätserklärung 10

Technische Daten

Artikelnummer	**10027868, 10027871**
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	1680 W
Batterie Stampfer	CR2032 Knopfzelle

Sicherheitshinweise

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, für den Fall, dass Sie sie noch einmal benötigen.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker und den Motorbloch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät in der Nähe von Kindern nie unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker ab wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, bevor Sie es zusammen- oder auseinanderbauen oder Inhalte aus Mixer und Mixbecher entfernen.

WARNUNG
Verletzungsgefahr! Sobald die Start/Cancel-Taste rot blinkt ist der Mixer bereit. Vermeiden sie jeglichen Kontakt mit den Messern oder anderen beweglichen Teilen.

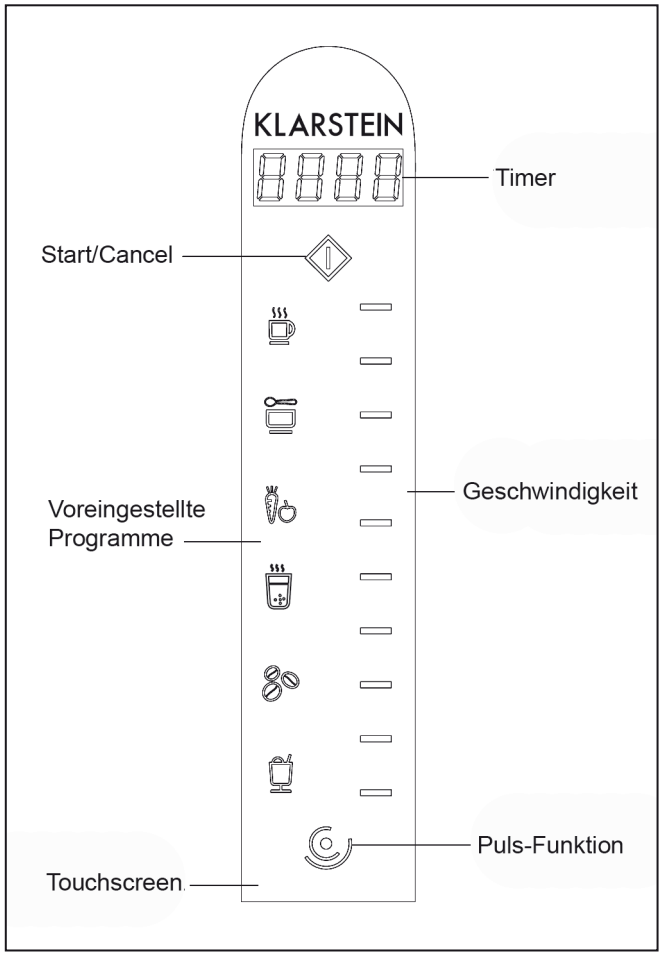
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Benutzen Sie nur Zubehör und Teile, die vom Hersteller zugelassen sind. Andernfalls riskieren Sie Feuer, Stromschläge oder Personenschäden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berührt.
- Stellen Sie den Mixer nicht in der Nähe von heißem Gas auf.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Mixbehälter und stecken Sie auch keine Küchenutensilien hinein, damit Sie sich nicht verletzen und den Mixer nicht beschädigen. Wenn Sie einen Schaber benutzen achten Sie darauf, dass der Mixer aus ist.
- Die Messer sind sehr scharf, passen Sie auf, dass Sie sich nicht daran verletzen.
- Benutzen Sie den Mixer nur mit Deckel.
- Der Mixbecher muss fest auf dem Mixer sitzen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

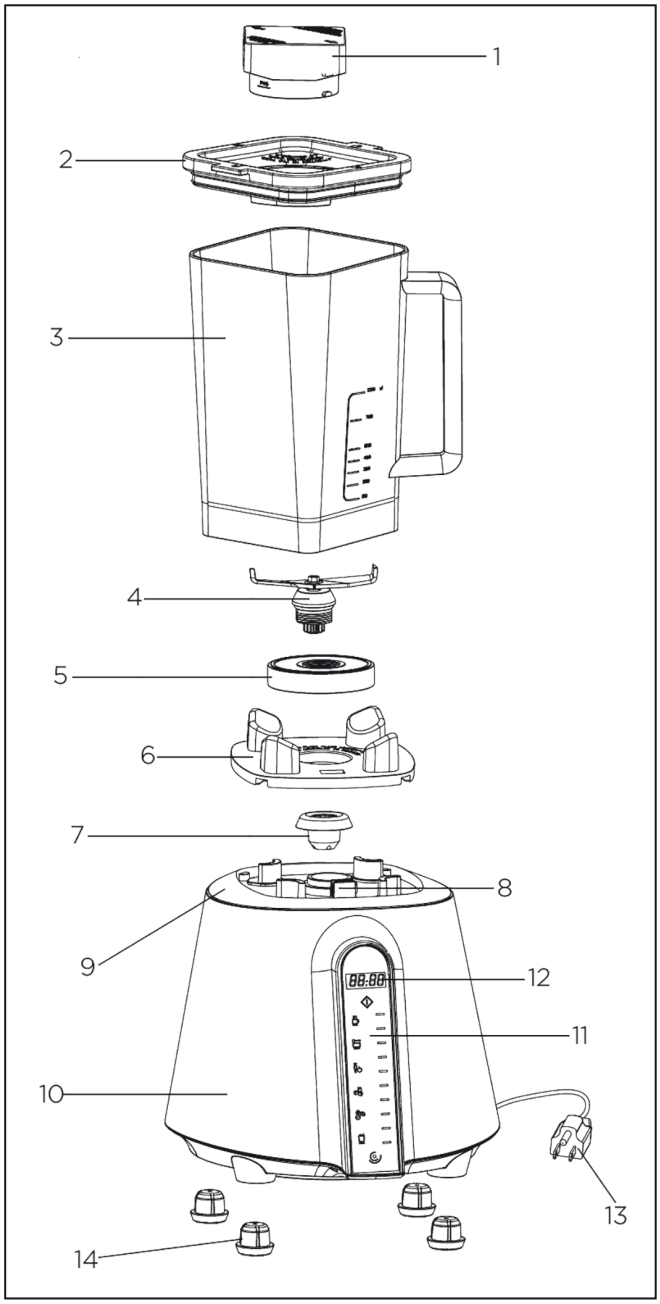
Hinweise zum Anschluss

- Um die Gefahr eines Stromschlags bei einer Störung oder Fehlfunktion zu verringern, muss das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Steckdose den Anforderungen entspricht, lassen Sie sich von einem Elektriker beraten. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegeben Spannung des Geräts entsprechen.
- Um die Gefahr eines Stromschlags und Verletzungen zu minimieren wird der Mixer mit einem kurzen Netzkabel ausgeliefert. Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, achten Sie darauf, dass es nicht über die Arbeitsfläche hängt, damit Kinder nicht daran ziehen können.
- Die Leistungsaufnahme des verwendeten Verlängerungskabels muss gleich oder größer als die des Geräts (1680 W) sein.

Geräteübersicht und Display

Display





Geräteübersicht

1 Einfüllkappe	2 Deckel
3 Mixbecher	4 Messer
5 Messerhalterung	6 Becherhalterung
7 Antriebskupplung	8 Sicherheitsschalter
9 Gerätebasis	10 Motorblock
11 Bedienfeld	12 Display
13 Netzkabel	14 Antirutsch-Füße

Vor dem ersten Gebrauch

- Packen Sie den Mixer vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Waschen Sie den Mixer und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch ab. Halten Sie sich dabei an die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege".

Manueller Modus

1 Geben Sie die Zutaten in den Becher. Geben Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Becher, dann erst die festen.
2 Setzen Sie die Einfüllkappe in das Loch im Deckel und drehen Sie die Kappe im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt. Drücken Sie den Deckel fest auf den Mixbecher.
3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und setzen Sie den Mixbecher auf die Gerätebasis. Es erscheinen kurz alle Symbole auf dem Display, dann geht der Mixer in den Standby-Modus. Der Timer zeigt: „00:00".
4 Der Timer zeigt die Laufzeit an.
5 Der Mixer verfügt über 10 Geschwindigkeitsstufen und Pulsfunktion. Suchen Sie sich eine Geschwindigkeit, die am besten zu ihrer Mischung passt. Wir empfehlen Ihnen zuerst mit einer geringen Geschwindigkeit zu starten und diese dann schrittweise zu erhöhen. Um die Geschwindigkeit einzustellen, streichen Sie mit dem Finder von niedrig zu hoch übers Display. Sie können die Geschwindigkeit auch während des Betriebs anpassen.
6 Sobald Sie die Geschwindigkeit eingestellt haben, drücken Sie auf Start/Cancel um den Mixer zu starten. Das rote Symbol leuchtet nun weiß. Um den Mixer während des Betriebs anzuhalten drücken Sie erneut auf Start/Cancel. Der Mixer hält umgehend an, das Symbol leuchtet wieder rot.
7 Um Zutaten während des Betriebs hinzuzufügen, schrauben Sie die Einfüllkappe ab und geben Sie die Zutaten in die Öffnung. Schrauben Sie die Einfüllkappe wieder auf den Deckel. Fassen Sie niemals mit Ihren Fingern in den Mixbecher, solange der Mixer läuft oder an den Strom angeschlossen ist.
8 Wenn Sie den Mixer im Pulsmodus benutzen brauchen Sie keine Geschwindigkeit einstellen. Um die Pulsfunktion zu aktivieren, drücken Sie einmal kurz auf das Puls-Symbol, das darauf zu blinken beginnt. Halten Sie das Puls-Symbol nun 5 Sekunden lang gedrückt um den Mixer im Pulsmodus zu starten. Im Pulsmodus arbeitet der Mixer automatisch mit der höchsten Geschwindigkeit, unabhängig davon, welche Geschwindigkeit vorher eingestellt war. Wenn Sie im Pulsmodus mixen zeigt der Timer 88:88 an.

WARNUNG
Verletzungsgefahr! Passen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten auf, dass Sie sich nicht an Spritzern verbrennen oder an austretendem Dampf verbrühen. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Deckel.

Automodus und Programme

Der Mixer verfügt über 6 vorprogrammiere Modi, bei denen Geschwindigkeit und Zeit bereits eingestellt sind. Richten Sie sich nach der Programmtabelle auf der folgenden Seite und den Hinweisen zum automatischen Modus.

- Geben Sie die Zutaten in den Becher. Geben Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Becher, dann erst die festen, außer es steht anders im Rezept.
- Setzen Sie die Einfüllkappe in das Loch im Deckel und drehen Sie die Kappe im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt. Drücken Sie den Deckel fest auf den Mixbecher.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und setzen Sie den Mixbecher auf die Gerätebasis. Es erscheinen kurz alle Symbole auf dem Display, dann geht der Mixer in den Standby-Modus. Der Timer zeigt: „00:00".
- Wählen Sie das gewünschte Programm aus und drücken Sie dann auf Start/Cancel. Der Mixer führt nun das gewählte Programm aus. Sie können den Mixer jederzeit unterbrechen, indem sie die Start/Cancel Taste drücken. Der Mixer geht dann in den Standyby-Modus.

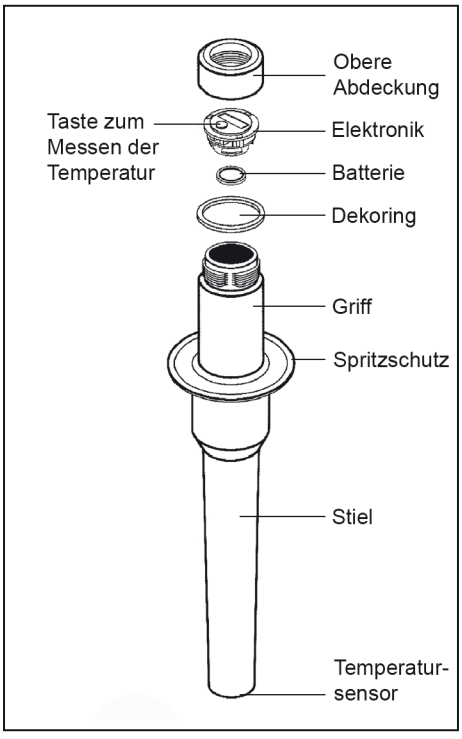
Symbol	Programm	Beschreibung
	Suppe	In den ersten 5 Sekunden erhöht sich die Geschwindigkeit auf Stufe 7, in den nächsten 5 Sekunden auf die höchste Geschwindigkeit. Die Programmdauer beträgt 8 Minuten.
	Sauce	2 Sekunden lang wird mit Geschwindigkeitsstufe 8 gemixt, nach einer Pause von 1 Sekunde wird 45 Sekunden lang mit höchster Geschwindigkeit gemixt. Die Programmdauer beträgt 1 Minute.
	Sojamilch	In den ersten 5 Sekunden erhöht sich die Geschwindigkeit auf Stufe 5 und bleibt dann 25 Sekunden lang auf Stufe 5. Dann wird 30 Sekunden lang auf Stufe 8 gemixt, danach mit höchster Geschwindigkeit bis zum Ende. Die Programmdauer beträgt 6 Minuten.
	Smoothie	8 Sekunden lang wird mit höchster Geschwindigkeit gemixt, gefolgt von 2 Sekunden Pause. Das Programm umfasst 3 Durchgänge und dauert 30 Sekunden.
	Nüsse	5 Sekunden lang wird auf Geschwindigkeitsstufe 5 gemixt, dann 2 Sekunden lang auf Stufe 8. Danach pausiert der Mixer 1 Sekunde lang. Das Programm umfasst 10 Durchgänge und dauert 35 Sekunden.
	Gemüse	Zunächst wird 30 Sekunden lang auf höchster Stufe gemixt, dann pausiert der Mixer 2 Sekunden lang. In den folgenden 60 Sekunden wird mit höchster Geschwindigkeit gemixt, danach 10 Sekunden lang auf Stufe 6. Die Programmdauer beträgt 1 Minute und 56 Sekunden.

So benutzen Sie den Stampfer

Der Stampfer wird benutzt um die Speisen durchzurühren und die Temperatur der Speisen im Mixbecher zu messen.

Benutzen Sie den Stampfer nur mit Deckel. Entfernen Sie die Einfüllkappe vom Deckel und schieben Sie den Stampfer in den Mixbecher. Der Stampfer hat einen Spritzschutz am Griff, der auch verhindert, dass der Stampfer mit den Klingen in Berührung kommt.

Die maximale Temperatur für den Stampfer beträgt 100°C. Um die Temperatur abzulesen drücken Sie auf die Taste oben am Stampfer, worauf der Sensor an der Unterseite die Temperatur misst. Um den Sensor auszuschalten drücken Sie erneut auf die Taste am Stampfer. Andernfalls wird die Messung automatisch nach 120 Sekunden beendet.



So wechseln Sie die Batterie

- Entfernen Sie die obere Abdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie die elektronischen Bauteile und passen Sie auf, dass Sie dabei nicht an den Kabelverbindungen ziehen.
- Die Batterie befindet sich unten an den elektronischen Bauteilen. Schieben Sie sie unter den Klammern hervor. Schieben Sie die neue Batterie in die Klammern und setzen Sie die Bauteile und die obere Abdeckung wieder ein. Benutzen Sie nur Knopfzellen des Typs CR2032.

Hilfreiche Tipps

- Falls Sie Zutaten von den Wänden des Mixbechers kratzen möchten, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Schneiden sie harte Lebensmittel zunächst in 1-2 cm große Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben. Füllen Sie den Mixbecher mit solchen Zutaten nur halb voll, damit die Mischung gleichmäßig wird.
- Wir empfehlen Ihnen keine Kräuter oder Gewürze im Mixbecher zu mixen. Sie können den Mixbecher dauerhaft verfärben oder den Geschmack anderer Speisen beeinflussen.
- Eiswürfel können unterschiedlich groß ausfallen. Kleinere Eiswürfel werden schneller zerkleinert als große. Um während des Betriebs Eiswürfel hinzuzufügen, entfernen Sie die Füllkappe und lassen Sie die Eiswürfel durch die Öffnung gleiten.
- Falls der Mixbecher zu voll ist kann es sein, dass der Mixer beim Mixen aussetzt. Falls das passiert, ziehen Sie den Stecker und entfernen Sie einen Teil des Inhalts und fahren Sie dann mit dem Mixen fort.
- Um eine homogene Mischung zu erhalten füllen Sie erst die flüssigen, dann die festen Zutaten in den Mixer.
- Um während des Betriebs Zutaten oder Flüssigkeiten hinzuzufügen, entfernen Sie die Füllkappe und geben Sie die Zutaten in die Öffnung. Nachdem Sie die Zutaten hinzugefügt haben, befestigen Sie die Füllkappe wieder am Deckel. Vermieden Sie minutenlanges mixen. Normalerweise reicht es wenn sie ein paar Sekunden lang mixen.

ACHTUNG
Verbrennungsgefahr! Entfernen Sie Füllkappe und Deckel NICHT wenn sie heiße Flüssigkeiten mixen, damit Sie sich nicht verbrennen.

- Dieser Mixer ist nicht dazu geeignet Fleisch zu zerkleinern, Kartoffeln zu stampfen, Teig zu rühren, Eiweiß zu schlagen oder Obst und Gemüse zu entsaften.
- Geben Sie keine der folgenden Zutaten in den Mixbecher: Knochen, große Stücke gefrorener Speisen und keine Speisen, die sich nicht mit dem Messer schneiden lassen.
- Falls Sie Nüsse oder andere ölhaltige Zutaten verwenden, mixen Sie die Zutaten nicht länger als eine Minute, andernfalls könnte der Mixer überhitzen.
- Der Mixer ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Falls der Motor überhitzt schaltet der Mixer automatisch ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Mixer 45 Minuten lang abkühlen.

Reinigung und Pflege

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis der Mixer komplett abgekühlt ist.
2 Der Mixer und alle Zubehörteile sind NICHT für die Spülmaschine geeignet.
3 Entfernen Sie den Mixbecher von der Gerätebasis, indem sie ihn hochheben. Spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus, um größere Speisereste zu entfernen. Passen Sie auf, dass Sie sich beim Putzen nicht an den scharfen Messern verletzen.
4 Füllen Sie anschließen 2 Tropfen Spülmittel und zwei Becher warmes Wasser in den Mixbecher. Befestigen Sie den Deckel mit Füllkappe auf dem Mixbecher und setzen sie den Mixbecher aus die Gerätebasis. Drücken Sie auf das Smoothie-Symbol und starten Sie den Mixer mit Start/Cancel. Spülen Sie den Mixbecher aus und wiederholen Sie die Prozedur mit klarem Wasser, falls nötig.
5 Waschen Sie die Füllkappe und den Deckel in warmem Seifenwasser ab und trockenen Sie die Teile sorgfältig ab.
6 Reinigen Sie den Stampfer unterhalb des Spritzschutzes mit einem feuchten Lappen und etwas Seifenlauge und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab. Tauchen Sie den Griff nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Trocknen Sie den Stampfer sorgfältig ab.
7 Reinigen Sie Kabel und Gerätebasis mit einem feuchten Lappen ab und trockenen Sie beide Teile sorgfältig ab.

WICHTIG: Reparatur und Wartung darf nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden. Falls Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an unseren Kundenservice und versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.

Wichtige Hinweise zur Reinigung

- Reinigen Sie den Mixer und alle Zubehörteile nicht in der Spülmaschine.
- Benutzen zur Reinigung Sie keine Scheuermittel.
- Trocknen Sie den Mixer nach der Reinigung sorgfältig ab. Wenn Sie den Mixer verstauen, sollten sich keine Wasserrückstände mehr im Mixer oder an der Messerunterseite befinden. Andernfalls könnten die Lager nicht rosten und die Leistung des Mixers mindern.

Rezeptvorschläge

Banana Daiquiri

Zutaten für 2 Portionen:

2 geschälte Bananen
2 Esslöffel Bananenlikör
60 g Rum
¼ Becher Sahne
2 Becher Eiswürfel

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf das Smoothie-Symbol und dann auf Start/Cancel und mixen Sie die Mischung bis sie glatt und cremig ist.

Erdbeer-Papaya Smoothie

Zutaten für 2 Portionen:

1 Becher frische Papaya-Stücke
1 Becher Ananassaft
1 reife Banane
½ Becher Vanillejoghurt
2 Becher gefrorene Erdbeeren

Zubereitung:

- Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf das Smoothie-Symbol und dann auf Start/Cancel und mixen Sie die Mischung bis sie glatt und cremig ist.

Banana Foster Frappé

Zutaten für 2 Portionen:

2 reife Bananen
½ Becher Milch
½ Becher Karamellsoße
4 Kugeln Karamelleis

Zubereitung:

- Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf das Smoothie-Symbol und dann auf Start/Cancel und mixen Sie die Mischung bis sie glatt und cremig ist.
- Füllen Sie die Mischung in Gläser und streuen Sie etwas Zimt darüber.

Schoko- und Kaffee-Shakes

Schoko-Shake (2 Portionen)
4 Kugeln Vanilleeis
½ Becher Schokoladensoße
½ Becher Halbfettsahne

Kaffee-Shake (2 Portionen)
4 Kugeln Vanilleeis
½ Becher Halbfettsahne
½ Becher starker, kalter Kaffee
2 Teelöffel Instant-Espressopulver

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf das Smoothie-Symbol und dann auf Start/Cancel und mixen Sie die Mischung bis sie glatt und cremig ist. Falls nötig verwenden zum Umrühren den Stampfer.
- Füllen Sie die Mischung in Gläser und träufeln Sie etwas Schokosoße darüber.

Klassischer Erdbeer-Milchshake

Zutaten für 2 Portionen:

1 Becher durchgeschnittene Erdbeeren
¼ Becher Zucker
4 Kugeln Erdbeereis
⅓ Becher Halbfettsahne
Schlagsahne
2 Erdbeeren für die Garnitur

Zubereitung:

- Durchmischen Sie Erdbeeren und Zucker in eine Schale. Decken Sie die Schale ab und lassen Sie die Erdbeeren bei Raumtemperatur eine halbe Stunde aufweichen.
- Geben Sie die Erdbeeren samt Saft in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf das Puls-Symbol. Benutzen Sie danach den Stampfer um die Masse durchzurühren bis sie glatt ist.
- Füllen Sie die Masse in Gläser und garnieren Sie den Shake mit Schlagsahne und einer Erdbeere.

Citrus Slushy

Zutaten für 2 Portionen:

1 Becher frisch gepresster Orangensaft
¼ geschälte Orange (optional)
¼ Becher frisch gepresster Grapefruitsaft
1 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
1 Esslöffel Kristallzucker
1½ Becher Eiswürfel
Zitronen- und Mandarinenscheiben für die Garnitur

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Stellen Sie den Mixer auf die höchste Geschwindigkeitsstufe und drücken Sie Start/Cancel, um den Mixer zu starten. Mixen Sie die Mischung 45 Sekunden lang. Benutzen sie danach den Stampfer um die Mischung glattzurühren. Wenn Sie es dicker mögen, fügen Sie vor dem Mixen ein paar zusätzliche Eiswürfel hinzu.
- Falls sie ¼ geschälte Orange hinzugeben wird der Slushy noch geschmackvoller. Geben Sie einige Mandarinenscheiben ins Glas und füllen Sie dann die Mischung ein. Garnieren Sie den Slushy mit den Zitronenscheiben.

Thousand Island Dressing

Zutaten für 1½ Becher:

2 große Eigelbe
½ Teelöffel weißer Essig
½ Teelöffel Senf
2 Teelöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Salz
¾ Becher Pflanzenöl
1 hart gekochtes Ei
6 entsteinte Oliven
2 kleine Gewürzgurken
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Schalotte
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

- Geben Sie die Eigelbe, Essig, Senf und Salz in den Mixbecher.
- Befestigen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe. Stellen Sie den Mixer auf die höchste Geschwindigkeitsstufe und drücken Sie auf Start/Cancel um den Mixer zu starten. Mixen Sie die Zutaten 45 Sekunden lang und fügen Sie währenddessen nach und nach das Öl durch die Öffnung hinzu.
- Stoppen Sie den Mixer nach 45 Sekunden (wenn das komplette Öl hinzugefügt wurde) und nehmen Sie den Deckel ab. Fügen Sie nun die restlichen Zutaten hinzu.
- Drücken Sie mehrmals auf das Puls-Symbol bis sich alle Zutaten miteinander vermischt haben und die das Dressing die gewünschte Feinheit erreicht hat.

Cesar Dressing

Zutaten für 4-6 Portionen:

2 Knoblauchzehen
¼ Becher frisch geriebener Parmesankäse
1 Esslöffel frischer Limettensaft
1 großes Ei
1 Teelöffel Worcestersoße
½ Teelöffel Dijon-Senf
½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
2-4 ganze Sardellenfilets
⅔ Becher Extra Vergine Olivenöl

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten bis auf das Olivenöl in den Mixbecher.
- Befestigen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe.
- Stellen Sie den Mixer auf Stufe 8 und drücken Sie Start/Cancel um ihn zu starten. Mixen sie die Zutaten 1½ Minuten lang und fügen Sie währenddessen nach und nach das Öl durch die Öffnung hinzu.
- Servieren Sie das Dressing wenn es abgekühlt ist.

French Dressing

Zutaten für 1½ Becher:

⅓ Becher Rotweinessig
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Paprika
1 Esslöffel Senf
2 Teelöffel Ketchup
1 großes Ei
⅔ Becher Pflanzenöl

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten bis auf das Olivenöl in den Mixbecher.
- Befestigen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe.
- Stellen Sie den Mixer auf Stufe 8 und drücken Sie Start/Cancel um ihn zu starten. Mixen sie die Zutaten 1½ Minuten lang und fügen Sie währenddessen nach und nach das Öl durch die Öffnung hinzu.
- Lassen sie das Dressing etwas ruhen bevor sie es servieren.

Mohn-Orangen Dressing

Zutaten für 4 Portionen:

1 geviertelte und geschälte Orange
1 Teelöffel Honig
2 Teelöffel weißen Balsamicoessig
2 Teelöffel Mohnsamen
½ Teelöffel Salz
2 Lauchzwiebeln
½ Becher Distelöl

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixbecher.
- Befestigen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe.
- Stellen Sie den Mixer auf Stufe 8 und drücken Sie Start/Cancel um ihn zu starten. Mixen sie die Zutaten 1 Minute lang, bis die Orange komplett püriert ist. Fügen Sie währenddessen nach und nach das Öl durch die Öffnung hinzu.

Russian Dressing

Zutaten für 2 Becher:

1 Esslöffel weißer Essig
1 großes Ei
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Senfpulver
⅛ Teelöffel Cayennepfeffer
4 Esslöffel süßes Relish
½ Becher Ketchup
2 Esslöffel Barbecue-Sauce
1 Teelöffel Worcestersoße
¼ gewürfelte, rote Zwiebel
1 Becher Pflanzenöl

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixbecher.
- Befestigen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe.
- Stellen Sie den Mixer auf Stufe 8 und drücken Sie Start/Cancel um ihn zu starten. Mixen sie die Zutaten 1 Minute lang, bis das Dressing die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Fügen Sie währenddessen nach und nach das Öl durch die Öffnung hinzu bis das Dressing dick genug ist.
- In einem luftdichten Behälter lässt sich das Dressing im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahren.

Salbei-Walnuss Pesto

Zutaten für 2 Becher:

½ Becher frische Salbeiblätter
½ Becher geröstete Walnüsse
Saft und Schale von einer halben Zitrone
1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
¼ Becher geriebener Parmesankäse
1 Becher Walnuss- oder Pflanzenöl

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixbecher.
- Befestigen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe.
- Stellen Sie den Mixer auf Stufe 8 und drücken Sie Start/Cancel um ihn zu starten. Mixen sie die Zutaten 1 Minute lang, bis das Dressing dick und cremig ist.
- In Kühlschrank lässt sich das Dressing bis zu 1 Woche aufbewahren, eingefroren sogar bis zu drei Monate.

Mayonnaise

Zutaten für 1 Becher:

2 große Eigelbe
1 Teelöffel Senf
2 Teelöffel weißer Essig
½ Teelöffel Salz
1 Becher Distelöl

Zubereitung

- Geben Sie alle Zutaten bis auf das Olivenöl in den Mixbecher.
- Befestigen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe.
- Stellen Sie den Mixer auf Stufe 8 und drücken Sie Start/Cancel und mixen sie die Zutaten 1½ Minuten lang und fügen Sie währenddessen nach und nach das Öl durch die Öffnung hinzu.
- Die Mayonnaise hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Deb's Delicious Salsa

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pint Cocktailtomaten
1 Chilischote ohne Samen
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Tomate ohne Schale
300 g Tomaten mit Limette und Koriander
1 Bund Koriander ohne Stiele
2 Esslöffel frischer Limettensaft
1½ Teelöffel Salz

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher.
- Drücken sie mehrmals auf das Puls-Symbol bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Schmecken Sie die Salsa nach Belieben ab.

Sauce Hollandaise

Zutaten für ⅔ Becher:

2 Packungen gewürfelte Butter
6 große Eigelbe
⅓ Becher Zitronensaft
1 Teelöffel Salz
¼ Teelöffel Cayennepfeffer

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher.
- Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, entfernen Sie die Einfüllkappe und stecken Sie den Stampfer in die Öffnung um die Temperatur der Mischung zu messen.
- Stellen Sie die höchste Geschwindigkeitsstufe ein und drücken Sie Start/Cancel um den Mixer zu starten. Mixen sie 3 Minuten lang oder solange, bis die Temperatur 70°C erreicht hat.

Erbsensuppe

Zutaten für 6 Portionen:

2 Esslöffel ungesalzene Butter
1 Zwiebel, geschält und geviertelt
1 Teelöffel Salz
4 Becher Hühnerbrühe
1 Esslöffel Kristallzucker
2 Teelöffel frischer Limettensaft
250-500 g Tiefkühlerbsen
Frisch gemahlener Pfeffer
½ Becher Halbfettsahne

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten bis auf die halbfettsahne in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf das Suppe-Symbol und dann auf Start/Cancel, um den Mixer zu starten.
- Nachdem das Programm durchgelaufen ist, entfernen Sie die Einfüllkappe, fügen Sie die halbfettsahne hinzu und setzen Sie die Kappe wieder auf.
- Stellen Sie den Mixer auf Geschwindigkeitsstufe 3 und drücken Sie Start/Cancel. Micen Sie 10 Sekunden lang, bis die Sahne untergemischt ist.
- Schmecken Sie die Suppe nach Belieben ab.

Kartoffelsuppe

Zutaten für 6 Portionen:
½ bis 1 Becher Kartoffeln, geschnitten
½ bis 1 Becher Lauch in Scheiben
¼ Liter Wasser
¼ Becher Sahne
½ bis 1 Teelöffel Salz
½ bis 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

- Füllen Sie alle Zutaten bis auf den Schnittlauch in den Mixbecher und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf das Suppe-Symbol und dann auf Start/Cancel um das Programm zu starten.
- Wenn das Programm durchgelaufen ist, füllen Sie die Suppe in Schalen und garnieren Sie sie mit dem Schnittlauch.

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Das Produkt enthält Batterien, die der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG unterliegen und nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zu gesonderten Entsorgung von Batterien. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen.

Konformitätserklärung

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein eqipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data and Safety Instructions 12
Product Description and Display 13
Before First Use 14
Manual Mode 14
Automode and Program 14
Using the Tamper 15
Helpful Hints 16
Cleaning and Care 16
Recipes 17
Disposal and Declaration of Conformity 21

Technical Data

Item number	**10027868, 10027871**
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumtion	1680 W
Battery Tamper	CR2032

Safety Instructions

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- To protect against the risk of electrical shock, do not put plug, cord, or motor base of blender in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or removing contents from blender jar.

WARNiNG
Risk of injury! When the Start/Cancel icon is flashing in red color it indicates that the blender is ready to operate. Avoid any contact with blades or movable parts.

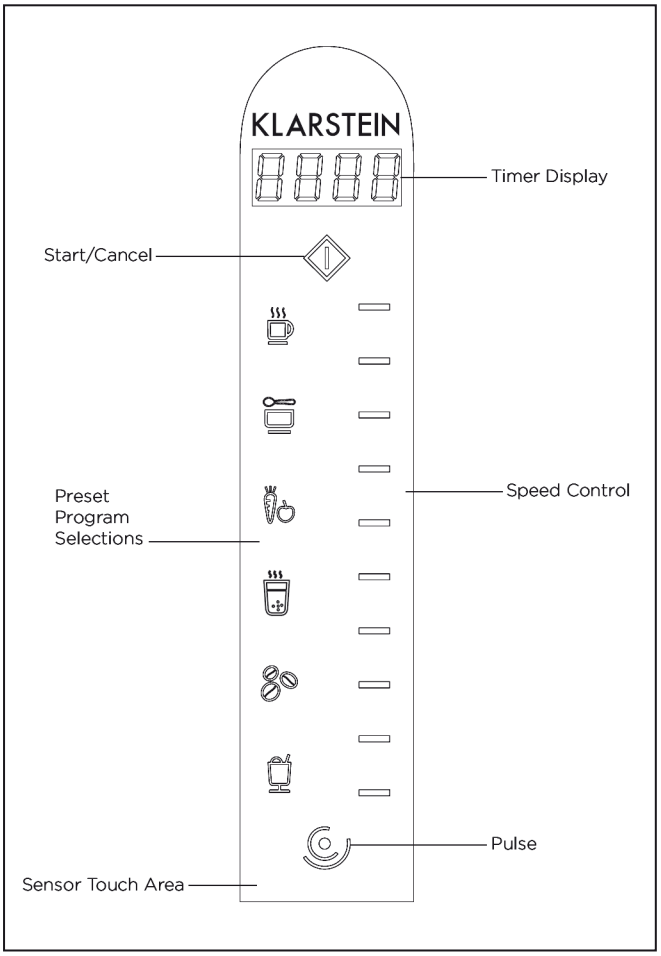
- Refer all servicing to qualified personnel. Servicing is required when the apparatus has been damaged in any way, such as power supply cord or plug is damaged, liquid has been spilled or objects have fallen into the apparatus, the unit has been exposed to rain or moisture, does not operate normally, or has been dropped.
- The use of attachments, including canning or ordinary jars, not recommended or sold by Klarstein may cause fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of counter or table or touch hot surfaces.
- Do not place the blender on or near a hot gas
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.
- Always operate blender with the cover in place.
- Blender JAR must be properly in place before operating appliance.

Grounding Instructions

- This appliance must be grounded. It is equipped with a grounded VDE cord set. The plug must be plugged into an outlet which is properly installed and grounded.
- Warning: Improper use of the grounded cord can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if necessary. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying plug.
- A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- Use only VDE extension cord with VDE grounding plug.
- The marked rating of the extension cord must be equal to or greater then the rating of this appliance. The electrical rating of this product is 1680 watts.

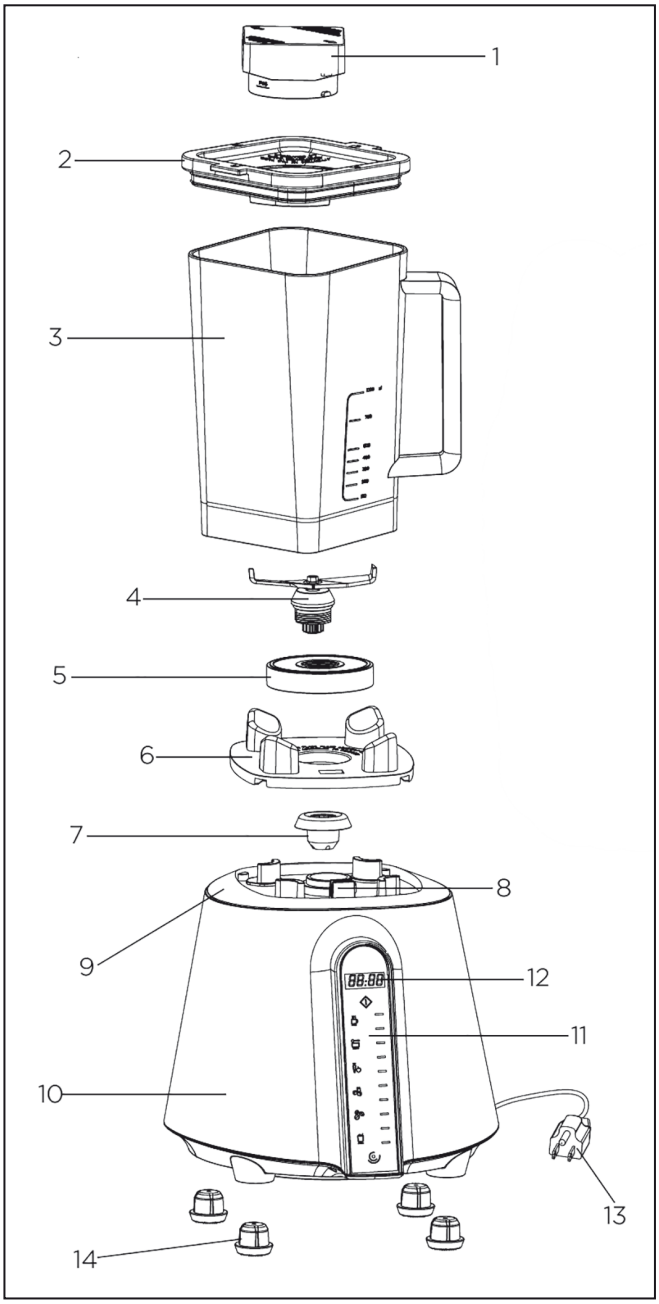
Product Descriptin and Display

Display



Product Description

1 Filler Cap	2 Lid
3 Blender Jar	4 Blade Assembly
5 Blade Mount	6 Blender Jar Mat
7 Drive Coupling	8 Safety Switch
9 Blender Jar Base	10 Motor Base
11 Control Panel	12 Display
13 Power Cord	14 Anti-Skid Feet



Before first Use

- Carefully unpack the blender and accessories, and remove all packaging materials.
- Wash the blender according to the Cleaning Your Blender section of this manual.

Manual Mode

1 Put ingredients in jar. Always add liquid ingredients first followed by solid ingredients.
2 Place the filler cap insert into the blender lid opening and turn filler cap clockwise until tight. Firmly attach assembled lid to the blender jar.
3 Plug the blender into a 220-volt 60 Hz AC-only outlet. Place the blender jar on the motor base. All icons will display briefly for 1 second and the blender will be in stand-by mode. The timer will display "00:00".
4 The timer display shows elapsed time.
5 This blender has 10 speeds plus a Pulse function. Select the speed that best suits your blending task. We recommend always starting on Low speed and gradually increase to your desired speed. The speed range low to high can be set by sliding your finger from the lowest speed bar to the highest. The speed can also be adjusted when the blender is operating.
6 When the SPEED has been set, touch the START/CANCEL icon to start blending. The color of the icon will change from red to white. To turn off the blender, touch the START/CANCEL icon while blending. The blender will turn off and the START/CANCEL icon will change back to a red color.
7 To add ingredients while the blender is on, remove the filler cap insert and drop ingredients through the lid opening. Replace the filler cap securely when done. Do not place your hands into the blender jar with the blender plugged in.
8 The blender can also be used in PULSE mode without setting the SPEED. To use the PULSE mode, touch the PULSE icon once to activate the PULSE mode (the light will be blinking). Touch and hold the PULSE icon within 5 seconds to start blending in PULSE mode. To stop the PULSE mode, simply release the PULSE icon. The blender always operates on the highest speed in PULSE mode regardless of the preset program selected. When using the PULSE mode, the light will illuminate white and the display will show a time of 88:88.
9 When blending hot liquids ensure the lid is securely in place. Place the filler cap into lid and turn clockwise until is stops (about a quarter turn), Always start in low speed and then increase speed to desired setting.

WARNING
Use caution with hot liquids. Spraying from under the filler cap can occur, or escaping steam may cause scalding. Only use the lid provided with your blender.

Automode and Program

Your blender has 6 preprogrammed modes that automatically set the speed and blending cycle. See reference chart below. Follow the below instructions to use automatic mode.

- Put ingredients in the Blender Jar. Always add liquid ingredients first followed by solid ingredients unless a recipe states otherwise.
- Place the filler cap insert into the blender lid opening and turn filler cap clockwise until tight. Firmly attach assembled lid to the blender jar.
- Plug the blender into a outlet. Place the blender jar on the motor base. All icons will display briefly for 1 second and the blender will be in stand-by mode. The timer will display "00:00".
- Select the desired preset program selection then touch the START/CANCEL icon. The blender will run in the mode according to the selected program. To stop the blender at any time during operation, touch the START/CANCEL icon and the blender will go back to standby mode.

Icon	Program	Description
	Soup	First 5 seconds speed increases to 7, next 5 seconds speed increases to H. Total time is 8 minutes
	Sauce	Speed 8 for 2 seconds, pause for 1 second. Repeat for 5 cycles, then Speed H for 45 seconds. Total time is 1 minute
	Soy Milk	Accelerate from speed 1 to speed 5 in 5 sec, and run at speed 8 for 30 sec; finally speed H until finish. Total time is 6 min.
	Smoothie	Speed H for 8 seconds, pause for 2 seconds for 3 cycles. Total time is 30 seconds
	Nuts	Speed 5 for 5 seconds. Speed 8 for 2 seconds and pause for 1 second. Cycle repeats 10 times. Total time is 35 seconds.
	Vegetable	Speed H for 30 seconds and pause for 2 seconds. Speed 6 for 10 seconds then pause for 2 seconds. Speed H for 60 seconds and pause for 2 seconds. Speed 6 for 10 seconds. Total time is 1 minute and 56 seconds.

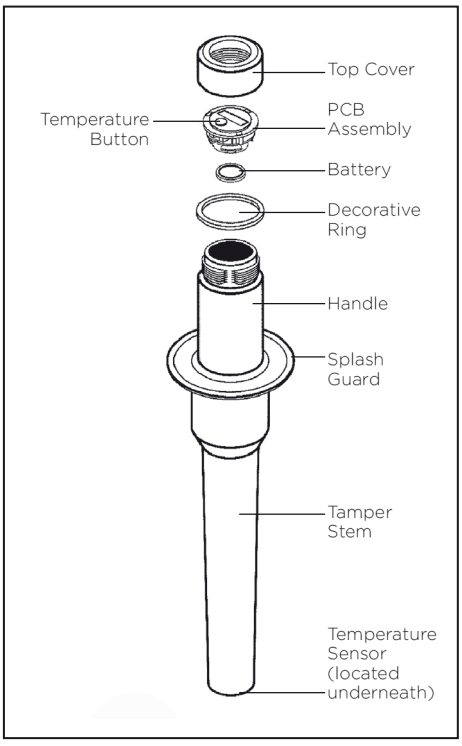
Using the Tamper

The tamper is to be used for stirring food and reading the food temperature in the blender jar.

Never use the tamper without the lid in place. Remove the filler cap from the lid and slide tamper into the Blender Jar. The tamper has a splash guard located near the top that prevents the tamper from coming in contact with the blade assembly.

The maximum temperature for the tamper is 100°C. To take a temperature reading simply press the temperature button located on top of the tamper. The temperature is read by a sensor located at the bottom of the tamper.

You can turn the temperature sensor off by pressing the temperature button; otherwise it will automatically shut off after 120 seconds.



Changing the Tamper Battery

- Open the Top Cover by turning counter-clockwise.
- Remove the PCB Assembly from the Tamper being careful not to pull the wire connector.
- Locate the battery on the underside of the PCB Assembly. Slide out the battery from under the bracket. Slide a new battery into the bracket and replace the PCB Assembly and Top Cover. Use only battery type CR2032.

Helpful Hints

- If you need to scrape ingredients from the sides of the jar ensure your blender is off unplug from the wall outlet.
- When blending solid foods, always cut them into no larger than 1/2-inch to 1-inch pieces before placing them into the jar. Blend no more than 1/2 cup of these foods at a time for uniform blending.
- We do not recommend blending herbs or spices in the blender jar. They can permanently discolor the blender jar and release strong odors into the container which will affect the flavor of other foods.
- Remember that ice cubes vary in size and shape. Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than larger ones. To add ice cubes to mixtures while the blender is operating, remove the filler cap and drop through the opening.
- If too much food is blended at one time, the motor may stall. If this happens, stop the blender and unplug from the wall outlet. Remove a portion of the food and then continue the blending process.
- For more consistent results, always add liquid ingredients first, followed by solid ingredients.
- To add food or liquid while the blender is operating, remove the filler cap from the blender jar cover and drop the ingredients through the opening. Remember to replace the filler cap when finished adding ingredients. Avoid over-blending. Usually, you will need to blend for only a few seconds, not minutes.

ATTENTION
Risk of burns! DO NOT remove the filler cap or lid if blending hot liquids to avoid a potential burn injury

- This blender is NOT intended to grind meat, mash potatoes, knead dough, whip egg whites, or serve as a juice extractor.
- Never place any of the following ingredients into the blender jar: bones or large pieces of solidly frozen foods. If a food cannot be cut with a knife, do not place it in the blender jar.
- When making peanut butters or other nut butters or oil based foods do not process for more than 1 minute. Over-processing can cause overheating.
- Your blender motor is equipped with a overheat protection system. Should the motor overheat it will turn itself off. If your blender should overheat unplug from the wall outlet and let it cool down for 45 minutes.

Cleaning and Care

1 Unplug your blender and ensure that all parts have completely cooled.
2 Do not place your any parts of your blender or tamper in the dishwasher.
3 Remove jar from motor base by lifting straight up. Rinse with warm water to remove any large food particles that may have accumulated in the jar. Extreme caution should be used when cleaning your blender jar as the blades are very sharp.
4 Your blender jar can be cleaned by adding a few drops of dishwashing detergent into the blender jar and filling with 2 cups of warm water. Place the cover with filler cap on the jar and press the SMOOTHIE icon followed by the START/CANCEL icon. Rinse and repeat with clean tap water as necessary.
5 Wash the filler cap and lid in warm soapy water and dry thoroughly.
6 Wash the tamper stem with a damp soapy cloth and rinse. Do not immerse the top of the tamper in water or any other liquid, nor place under running water. Dry thoroughly.
7 Wipe the cord and base clean with a damp cloth. Dry thoroughly.
8 Caution: Do not immerse the plug, cord, or blender motor base in water or other liquid. Do not use abrasive cleansers on any part of the blender.

IMPORTANT: Refer all servicing to qualified personnel. Therefore, do not attempt to service the device yourself. If you are unable solve a problem, please contact our Customer Service.

Important Notes on Cleaning

- Dry the blender jar thoroughly after cleaning.
- Do not allow any standing water in the blender jar, or on the bottom of the blade assembly if storing the blender jar upside down. This may cause rusting of the bearings and affect the performance of the blender.

Recipes

Banana Daiquiri

Ingredients (Serves 2)**:**

2 bananas peeled
2 tablespoons banana liquor
60 g rum
1/4 cup cream
2 cups ice cubes

Method:

- Place all the ingredients in Blender Jar.
- Press the Smoothie icon then touch the START/CANCEL icon and blend until smooth and creamy.

Strawberry Papaya Smoothie

Ingredients (Serves 2)**:**

1 cup fresh papaya chunks
1 cup pineapple juice
1 ripe banana
1/2 cup vanilla yogurt
2 cups frozen strawberries

Method:

- Place all the ingredients in the Blender Jar in the order written.
- Press the Smoothie icon then touch the START/CANCEL icon and blend until smooth and creamy.

Banana Foster Frappé

Ingredients (Serves 2)**:**

2 ripe bananas
1/2 cup milk
1/3 cup caramel topping
5 scoops caramel swirl ice cream

Method:

- Place all the ingredients in the Blender Jar in the order written.
- Press the Smoothie icon then touch the START/CANCEL icon and blend until smooth and creamy.
- Pour into glasses sprinkle with cinnamon.

Chocolate & Coffee Milk Shakes

Chocolate Milk Shake
4 scoops vanilla ice cream
1/2 cup chocolate sauce
1/2 cup half-and-half

Coffee Milk Shake
4 scoops vanilla ice cream
1/2 cup half-and-half
1/2 cup strong coffee, cold
2 teaspoons instant espresso powder

Method:

- Place all ingredients in the Blender Jar and cover.
- Press the Smoothie icon then touch the START/CANCEL icon and blend until smooth and creamy. If needed, use the Tamper to stir ingredients.
- Pour into glasses and rinse out blender; repeat with next recipe if desired.
- Layer over the tops in the same glass. Add a straw, a drizzle of chocolate sauce and a cherry before serving.

Old Fashioned Strawberry Milkshake

Ingredients (Serves 2)**:**

1 cup strawberries cut in half, plus
1/4 cup sugar
4 scoops strawberry ice cream
1/3 cup half-and-half
Sweetened whipped cream
2 whole berries for garnish

Method:

- Place strawberries and sugar in medium bowl and toss. Cover and let strawberries macerate at room temperature for 1/2 hour.
- Place strawberries and juice in the Blender Jar and cover.
- Press the Pulse icon several times until desired consistency is reached. Put ice cream and half-and-half in the Blender Jar and press the Smoothie icon. Use Tamper to blend ingredients until smooth.
- Pour into glass and garnish with whole strawberry and a spoonful of
- whipped cream.

Citrus Slushy

Ingredients (Serves 2)**:**

1 cup orange juice, freshly squeezed
1/4 of an entire orange, optional
1/4 cup grapefruit juice, freshly squeezed
1 tablespoon lemon juice, freshly squeezed
1 tablespoon granulated sugar
1 1/2 cups ice cubes
Lime wedge and Mandarin orange segments, for garnish

Method:

- Place all ingredients in the Blender Jar and cover.
- Set blender to the highest speed then touch the START/CANCEL icon to start blending. Blend for 45 seconds. Use the Tamper to combine ingredients until smooth. For a thicker consistency, add a few more ice cubes.
- If you add the optional 1/4 orange your slushy will be especially
- flavorful. Drop several Mandarin orange segments into the bottom of
- the glasses. Pour slushy over the top and garnish with lime wedges.

Thousand Island Dressing

Ingredients (for 1½ cup)**:**

2 large egg yolks
1/2 teaspoon white vinegar
1/2 teaspoon mustard
2 teaspoons tomato paste
1 teaspoon salt
3/4 cup vegetable oil
1 hard cooked egg
6 stuffed olives
2 small pickles
1 teaspoon lemon juice
1 shallot
1 teaspoon paprika
1 teaspoon sugar

Method:

- Place all ingredients in the Blender Jar and cover.
- Set blender to the highest speed then touch the START/CANCEL icon to start blending. Blend for 45 seconds. Use the Tamper to combine ingredients until smooth. For a thicker consistency, add a few more ice cubes.
- If you add the optional 1/4 orange your slushy will be especially
- flavorful. Drop several Mandarin orange segments into the bottom of
- the glasses. Pour slushy over the top and garnish with lime wedges.

Cesar Dressing

Ingredients (Serves 4-6)**:**

2 cloves garlic
1/4 cup freshly grated parmesan cheese
1 tablespoon fresh lemon juice
1 large egg
1 teaspoon Worcestershire Sauce
1/2 teaspoon Dijon Mustard
1/2 teaspoon freshly grated pepper
2 - 4 whole anchovy filets
2/3 cup extra virgin olive oil

Method:

- Place all the ingredients except the oil in the Blender Jar.
- Place the lid on the Blender Jar with the Filler Cap removed.
- Set blender speed to 8 then touch the START/ CANCEL icon to start blending. Blend for 1 minute 30 seconds (slowly add the oil through the hole while blending).
- Serve chilled.

French Dressing

Ingredients (for 1½ cup)**:**

1/3 cup red wine vinegar
2 cloves garlic
1 shallot
1 teaspoons salt
1 teaspoon paprika
1 tablespoons yellow mustard
2 tablespoons ketchup
1 large egg
2/3 cup vegetable oil

Method:

- Place all the ingredients except the oil in the Blender Jar.
- Place the lid on the Blender Jar with the Filler Cap removed.
- Set blender speed to 8 then touch the START/ CANCEL icon to start blending. Blend for 1 minute 30 seconds (slowly add the oil through the hole while blending).
- Chill before serving.

Orange Poppy Seed Dressing

Ingredients (Serves 4)**:**

1 navel orange quartered
1 tablespoon honey
2 tablespoon rice wine vinegar
2 teaspoons poppy seeds
1/2 teaspoon salt
2 green onions
1/2 cup Safflower oil

Method:

- Place all the ingredients except the oil in the Blender Jar. Place the lid on the Blender Jar with the Filler Cap removed.
- Set blender speed to 8 then touch the START/ CANCEL icon to start blending. Blend for 1 minute or until the orange is completely pureed (slowly add the oil through the hole while blending until well incorporated).

Russian Dressing

Ingredients (for 2 cups)**:**

1 tablespoon white vinegar
1 large egg
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon dry mustard powder
1/8 teaspoon cayenne pepper
4 tablespoons sweet relish
1/2 cup ketchup
2 tablespoons barbecue sauce
1 teaspoon Worcestershire sauce
1/4 of a red onion, roughly chopped
1 cup vegetable oil

Method:

- Place all the ingredients except the oil in the Blender Jar. Place the lid on the Blender Jar with the Filler Cap removed.
- Set blender speed to 8 then touch the START/ CANCEL icon to start blending. Blend for 1 minute or until desired consistency is reached (slowly add all of the oil through the hole while blending until dressing is thick). Stop and taste to correct seasonings if desired.
- Store in an airtight container in the refrigerator up to 1 week.

Sage and Walnut Pesto

Ingredients (for 2 cups)**:**

1/2 cup fresh sage leaves
1/2 cup walnuts, toasted
The zest and juice of half of a lemon
1 teaspoon honey
3 cloves garlic
1 teaspoon kosher salt
1/2 teaspoon fresh pepper
1/4 cup Parmesan cheese, grated
1 cup walnut or vegetable oil

Method:

- Place all the ingredients except the oil in the Blender Jar.
- Set blender speed to 8 then touch the START/CANCEL icon to start blending. Blend for 1 minute (slowly add all of the oil through the hole while blending until pesto is thick and creamy).
- Store refrigerated for up to 1 week or you can freeze it for up to 3 months.

Mayonnaise

Ingredients (for 1 cup)**:**

2 large egg yolks
1 teaspoon mustard
2 teaspoon white vinegar
1/2 teaspoon salt
1 cup Safflower oil

Method

- Place all the ingredients except the oil in the Blender Jar.
- Place the lid on the Blender Jar with the Filler Cap removed.
- Set blender speed to 8 then touch the START/CANCEL icon to start blending. Blend for 1 minute 30 seconds (slowly add the oil through the hole while blending).
- Keeps in the refrigerator for up to 2 weeks.

Deb's Delicious Salsa

Ingredients (Serves 4)**:**

1 Pint grape tomatoes
1 mild chile pepper - seeds removed
1 small sweet onion
2 whole cloves garlic
1 tomatillo – husk removed
300 g mexican tomatoes with lime and cilantro
1 bunch cilantro, stems removed
2 tablespoons fresh lime juice
1 1/2 teaspoon Kosher salt

Method:

- Place all the ingredients in the Blender Jar.
- Press the Pulse icon several times or until your desired consistency is reached.
- Taste for additional seasoning and serve with your favorite chips.

Sauce Hollandaise

Ingredients (for ⅔ cup)**:**

2 sticks butter, cold, cubed
6 large egg yolks
1/3 cup lemon juice
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon cayenne pepper

Method:

- Place all ingredients in the Blender Jar.
- Place the lid on the Blender Jar, remove the Filler Cap and insert the Tamper to read temperature of the ingredients.
- Set blender to the highest speed then touch the START/CANCEL icon to start blending. Blend for 3 minutes or until the temperature reaches 70ºC.

Pea Soup

Ingredients (Serves 6):

2 tablespoons unsalted butter
1 yellow onion, peeled and quartered
1 teaspoon kosher salt, or to taste
4 cups chicken stock
1 tablespoon granulated sugar
2 teaspoons fresh lemon juice
1-1/2 pounds frozen peas
Fresh pepper to taste
1/2 cup half & half

Method:

- Combine all ingredients in the Blender Jar except the half and half; cover with lid.
- Press the Soup icon then touch the START/CANCEL icon.
- When blender has stopped, remove the Filler Cap, add the half & half then replace the Filler Cap.
- Set blender speed to 3 then touch the START/CANCEL icon to start blending. Blend for 10 seconds to incorporate.
- Taste carefully and adjust seasoning if needed. Ladle into bowl and serve.

Potage Parmentier

Ingredients (Serves 6):

1-1/2 cups potatoes, peeled and diced
1-1/2 cups leeks, sliced and rinsed
1 quart water
1/4 cup heavy cream
1-1/2 teaspoons kosher salt
1-1/2 tablespoons chives, finely chopped

Method:

- Place all ingredients, except chives, in the Blender Jar; cover with lid.
- Press the Soup icon then touch the START/CANCEL icon.
- When blender has stopped, ladle into bowls and garnish with chives.

Environment Concerns

According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailled information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposial service.

Your product contains batteries covered by the European Directive. 2006/66/EG, which cannot be disposed of with normal household waste. Please check local rules on separate collection of batteries. The correct disposal of batteries helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

Declaration of Conformity

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)